

第3章 網走市の漁業

三宅佑季

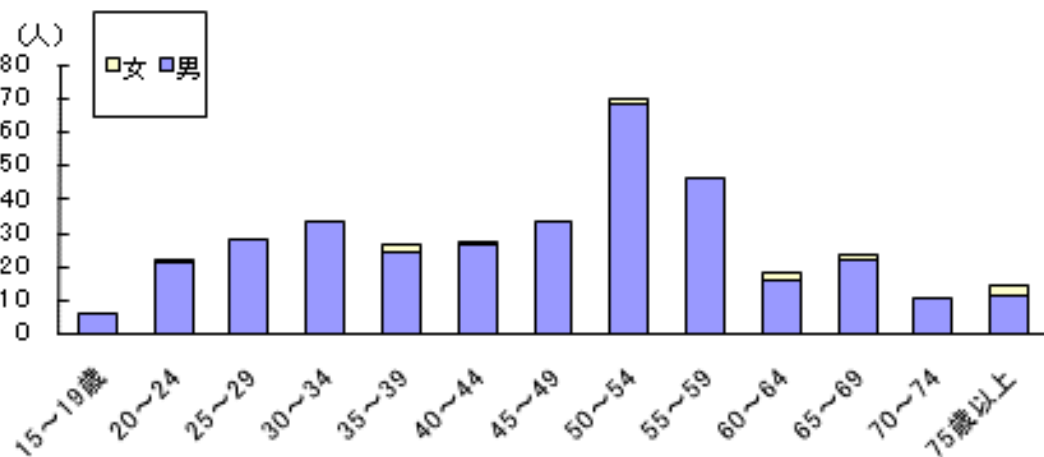
3.1. 漁業

3.1.1 漁業就業者・世帯数

網走市では漁業世帯数が321世帯あり、そのうち個人漁業経営体は62世帯、漁業就業者世帯は259世帯である。網走市では、漁業世帯数のうち漁業就業者世帯の割合が約80%となっており多くの人が就業というかたちで漁業に関わっている。

次に、図1の性別・年齢別漁業就業者数をみると50～54歳の人数が一番多く、さらに55～59歳の人数が次に多い。ここから年配の漁業就業者が多いことがわかる。しかし、60歳以上の年齢の漁業就業者は少ないことから、まだ高齢者に頼った漁業になってはいないことがわかる。だが、このまま推移していった形を考えると10・20年後には高齢者に頼ったことになってしまうと考えられるので、若者を育てて若い漁業就業者をつくっていくことをしなければ漁業の衰退につながり、結果として網走市の衰退となってしまうと考えられる。

図3-1 性別・年齢別漁業就業者数

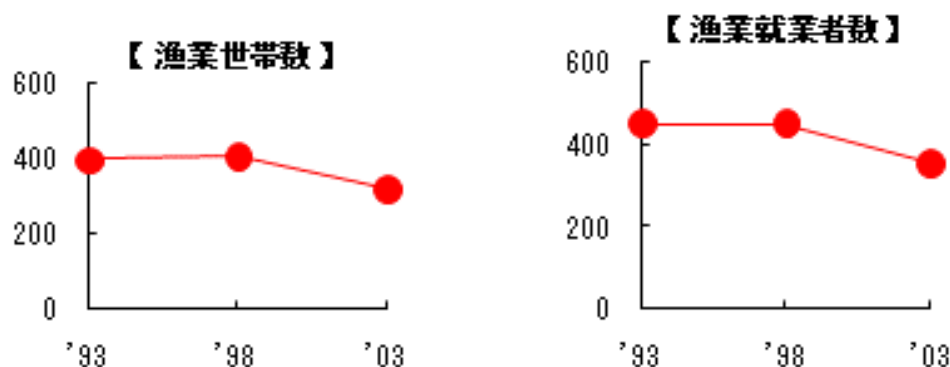


出典：北海道網走市「市町村の姿」

3.1.2 漁業世帯数・就業者の推移

図 2 をみると、漁業世帯数・漁業就業者数のどちらを見てもわかるように 1993 年から 1998 年の推移では若干上昇していることがわかる。しかし、1998 年から 2003 年の推移では約 100 人という大きな規模での減少がみられる。

図 3-2 漁業世帯数・漁業就業者数の推移

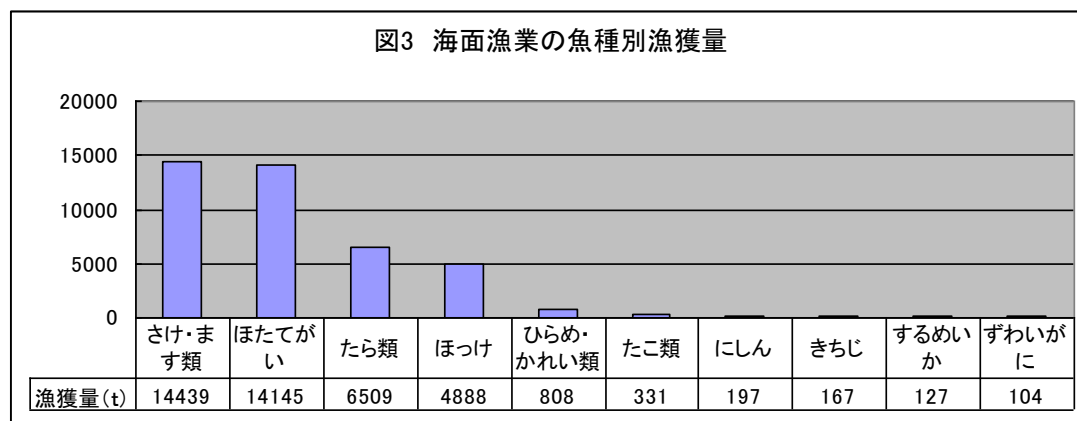


出典：北海道網走市「市町村の姿」

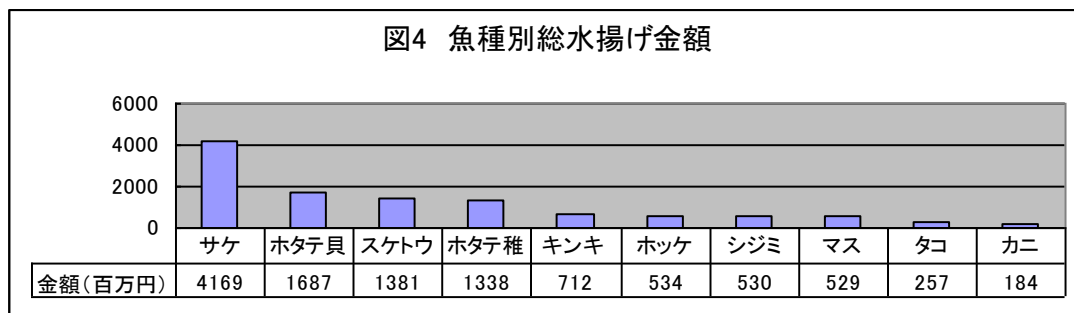
3.1.3 海面漁業の魚種別漁獲量と総水揚げ金額

図 3 をみると、さけ・ます類とほたてがいの漁獲量が非常に多いことがわかる。次に漁獲量の多いたら類よりも、さけ・ます類とほたてがいの漁獲量は倍以上に多いことから、網走の漁業はこれらが中心的であることがわかる。

そして図 4 をみると、上位は漁獲量とほぼ同じであることがわかる。しかし、金額の差を見てみるとサケの総水揚げ金額がとても高いことから、網走の漁業はサケが主体であることがわかる。



出典：北海道網走市「市町村の姿」



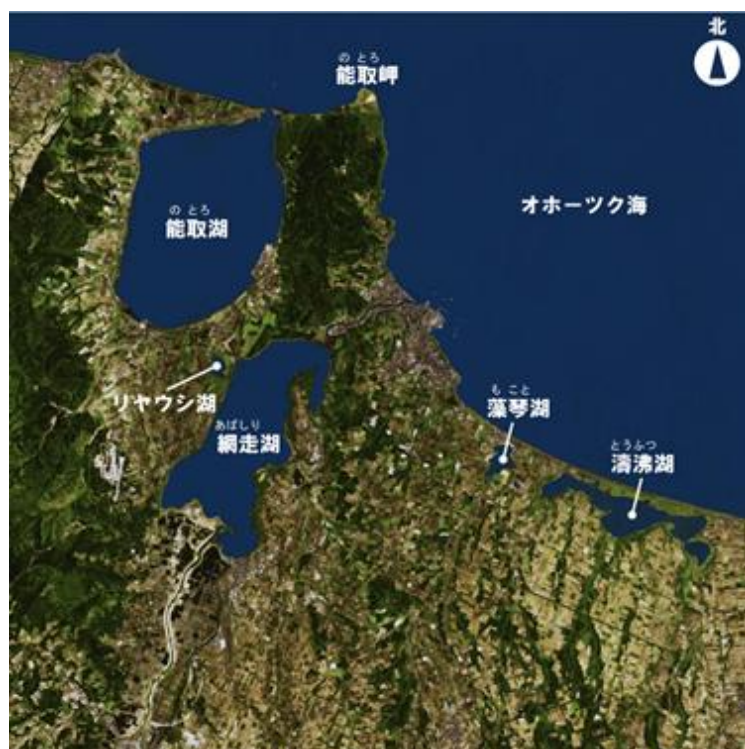
出典：北海道網走市「市町村の姿」

3.2. 内水面漁業

網走市での内水面養殖業で働いている人は 59 人いて、網走市には多くの湖がありそれを利用して養殖している人が多くいる。湖沼漁業の漁業従事者数は 229 人いる。網走市での湖ではヤマトシジミの他にワカサギ、コイなどが養殖され、サケ・マスの孵化事業も行われている。そのほか、シラウオ等も漁獲されている。

内水面漁業が行なわれている網走の 4 湖沼の中では、能取湖が漁獲量・水揚げ金額ともにトップに立っている。1974 年の永久湖

図 3-5 網走市の湖



出典：網走市公式 HP

口化以降、かつては冬の時化のたびに埋まっていた湖口の永久湖口化を行い、十分な海水が出入りするようになったのが 1974 年の 4 月であり、これ以降に能取湖の漁業生産力が大きくなってきている。その結果、能取湖の漁業も網走湖と同様、昔と比べ漁獲量・水揚げ金額ともに上昇してきている。能取湖で漁獲量・金額ともに年々増加しているのはホタテ稚貝である。

続いて 2 番目に来るのが網走湖である。網走湖は昔から比較的高水準の漁獲があり、安定した漁獲を維持している。また、水揚げ金額は能取湖同様順調に増加している。その中

でも多く漁獲されているのがシジミである。シジミは漁獲量、水揚げ金額ともに増加しており、まさに網走湖の稼ぎ頭と言える。また、ワカサギも近年では極端な減少はなく、網走湖の代表的な魚種である。それともう一つ、シジミ・ワカサギと比べると漁獲量が少なくあまり目立っていないが、シラウオは北海道で一番の水揚げ量を誇っていてこれも網走湖を代表する魚種である。

そして最後に藻琴湖と濤沸湖であるが、能取湖と網走湖には漁獲量、水揚げ金額ともにかなり引き離されているものの、漁獲量が微減という状況の中で水揚げ金額は微増と、安定した漁業が行なわれている

3.3. 網走の代表的な水産物

網走には、オホーツク海と4つの湖沼がある。網走では多種多様の美味しい水産物が獲れるが、網走市、網走市観光協会など12団体が集まって網走おさかな委員会を結成し、クジラ、カラフトマス、キンキ、シラウオ、ワカサギ、スケトウダラ、シジミの7つを網走の代表的な水産物に選定して、ブランド化を図る取組を進めている。

図 3-6 網走の活き粋き7珍マーク



出典：網走市公式 HP

3.3.1 クジラ

網走は現存する全国4ヵ所（網走市、宮城県石巻市（牡鹿町）、千葉県南房総市（和田町）、和歌山県太地町）の捕鯨基地のひとつであり、道内唯一の捕鯨基地である。現在はIWC（国際捕鯨委員会）による商業捕鯨モラトリアム（一時停止）によって大型鯨類の捕獲が全面禁止されているが、毎年8月にはIWC管轄外の鯨種であるツチクジラを4頭捕獲し、網走港に陸揚げしている。

市内には2社の捕鯨会社（三好捕鯨・下道水産）が今も活動を続け、捕鯨の灯を消さないよう一所懸命頑張っている。そういった意味で「クジラ」は網走ならではの特産品である。

クジラは主に「クジラ汁」、「クジラの竜田揚げ」といった料理で食べられている。クジラは学校の給食にも出されていて、クジラの食文化を教えたとともにクジラの普及のために行われており、給食での竜田揚げは子供たちからも好評である。

図 3-7 クジラの竜田揚げ



出典：網走市公式 HP

3.3.2 カラフトマス

「オホーツクサーモン」の愛称を持つカラフトマスは、その特徴的な体型や体色から「セッパリ」、「アオマス」などとも呼ばれ、地域によっては「ホンマス」とも呼ばれている。

網走沿岸には、早い時には5月の連休明けから姿を見せ、漁期は7月中旬から9月上旬で漁のピークは8月下旬である。

北海道内の漁獲量の内約半分が網走、斜里といったオホーツク南部海域で漁獲され、その内、約15%が網走で漁獲されている。

カラフトマスの製品としては、一般的なサケとばや塩漬けといったものの他に、身を使った魚醤油やマスせんべいといったユニークな製品もある。

図 3-8 カラフトマス



出典：網走市公式 HP

3.3.3 キンキ

網走ではキンキを主に延縄漁という漁法で漁体に傷が付かないよう漁獲されるため、鮮度が良く、市場では網走産の「釣きんき」として有名である。

網走の「釣きんき」の漁獲量は全国一で、西の「トラフグ」に対し東の「釣きんき」として高級魚路線で、現在、網走産水産物のブランド化の先頭を走っている。

キンキは刺身や煮物といった一般的な料理法で食べられている。

図 3-9 キンキのお造り



出典：網走市公式 HP

3.3.4 シラウオ

北海道内でのシラウオ漁獲量の約98%が網走湖産である。全国でもそれほど漁獲されてなく、普段はあまり目にすることはないが、それだけに貴重な漁業資源である。その体長は約8cmで鱗がなく、透明で幼魚のような姿のまま成魚になり、また1年で親になり一度だけ産卵する年魚である。

図 3-10 シラウオのお造り



出典：網走市公式 HP

白魚は淡白な味で、吸い物、玉子とじ、柳川、天ぷらなどで食べるほか、寿司だねとしても利用されている。

3.3.5 ワカサギ

網走湖の「ワカサギ」の漁獲は北海道一である。北海道内の約 6 割を網走で漁獲している。網走では主に佃煮やいかだ焼きに加工されているが、加工原料や食材として全国へ出荷されている。

網走湖や湧湖産のワカサギの卵が阿寒湖、大沼、洞爺湖など北海道内の河川、湖沼、ダム湖をはじめ全国各地の湖や川に移出され、各地の名産を支えていることはあまり知られていません。網走のワカサギは日本の重要な漁業資源である。

図 3-11 ワカサギの佃煮



出典：網走市公式 HP

3.3.6 スケトウダラ

スケトウダラは主にすり身や珍味の加工原料として使われているが、最近では韓国等へチゲ鍋等の食材として生鮮出荷されるようになってきている。網走はこのスケトウダラを原料とした「冷凍すり身」の発祥の地で、その意味でもスケトウダラは網走の水産業の中で重要な魚種の一つである。

図 3-12 スケトウダラのチゲ鍋



出典：網走市公式 HP

3.3.7 シジミ

網走のシジミの漁獲量は北海道一であり、北海道内の約 7 割を占めている。漁期は、網走湖が 5 月から 10 月、藻琴湖が 12 月から 3 月となっており、藻琴湖のシジミは「寒シジミ」として有名である。

日本には「マシジミ」、「セタシジミ」、「ヤマトシジミ」の 3 種類のシジミがあるが、網走のシジミは「ヤマトシジミ」である。網走湖産のシジミは粒が大きい

図 3-13 シジミの味噌汁



出典：網走市公式 HP

ことで知られているが、それは満 5 年から 7 年、殻幅 15mm（殻長にするとおおよそ約 23mm）以上の成貝のみを選びすぐって漁獲しているためである。

シジミは味噌汁、酒蒸しやシジミをふんだんに利用したシジミご飯で食べられている。

参照 HP

網走市公式 HP

<http://www.city.abashiri.hokkaido.jp/index.html>

北海道網走市「市町村の姿」

<http://www.machimura.maff.go.jp/machi/map2/01-03/211/index.html>